NL

INHOUDSOPGAVE

INSTALLATIE PAGINA 31

ELEKTRISCHE AANSLUITING PAGINA 32

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN PAGINA 33

MILIEUTIPS PAGINA 33

VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE WENKEN PAGINA 33

DE OVEN MET ACCESSOIRES PAGINA 34

KOOKTABEL PAGINA 35

DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN PAGINA 36

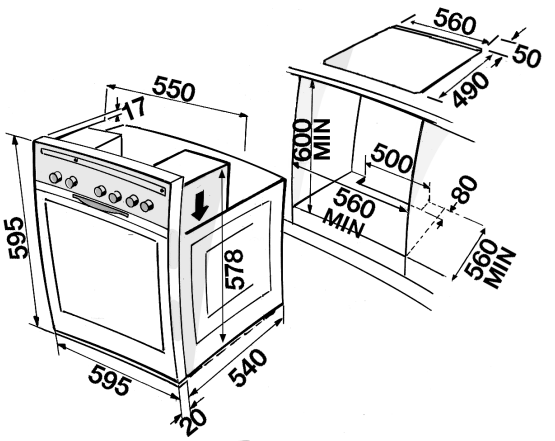
HET VERHELPEN VAN STORINGEN PAGINA 37

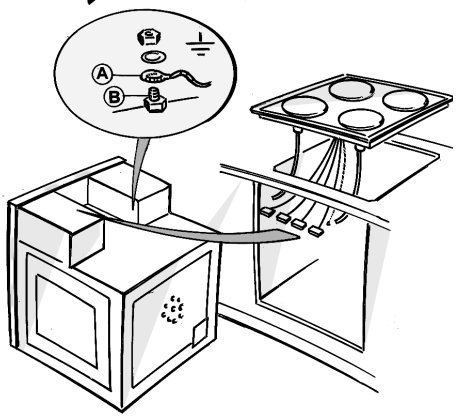
KLANTENSERVICE PAGINA 38

INSTALLATIE

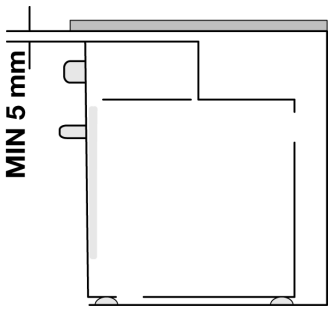
Technische informatie voor de installateur

- Nadat de oven uit de verpakking is verwijderd, alvorens de aansluitingen uit te voeren, de oven op de schuimrubberen onderkant van polystyreen plaatsen om schade te vermijden.
- Til de oven niet aan de handgreep op. Aan de zijkanten optillen zoals wordt getoond in de afbeelding (zie pijl).
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport.
- De afmetingen van de oven en de benodigde inbouwruimte worden vertoond in de tegenoverliggende afbeelding.

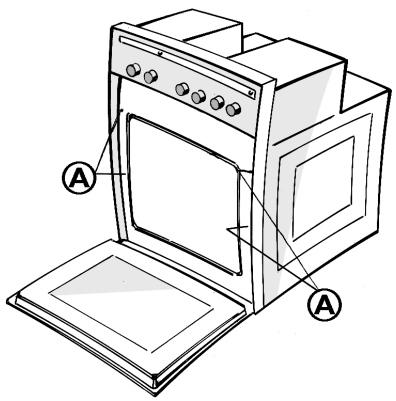




- Keukenkastjes in contact met de oven moeten hittebestendig zijn (min. 80°C).
- Voer de elektrische aansluiting uit tussen de kookplaat en de oven (zie hoofdstuk “Elektrische aansluiting”).
- Installeer de oven in de behuizing, til de oven aan de zijkanten op en let erop dat de draden van de elektrische voedingskabel niet vast komen te zitten.
- Voor een correcte ventilatie de richtlijnen voor de ventilatie-openingen in de afbeelding opvolgen (minstens 500 x 80 mm of een gelijkwaardige opening). Houd tevens minstens 5 mm ruimte vrij tussen de bovenkant van de oven en de onderste rand van het werkblad. Deze ruimte mag niet worden geblokkeerd door kruiselingse rails of andere elementen.



- Bevestig de oven met twee schroeven aan het keukenkastje (**A**) zoals wordt getoond.



INSTALLATIE

- **Waarschuwing: Niet op de netspanning aansluiten alvorens de aansluiting van de oven en de kookplaat is afgerond.**
- **De installatie en de elektrische aansluiting moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd vakman overeenkomstig de instructies van de fabrikant en de plaatselijk geldende regels.**
- **De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische aansluiting van de oven en de inachtneming van de veiligheidsvoorschriften.**
- **De oven moet worden aangesloten via een meerpolige tussenschakelaar met een afstand van min. 3 mm tussen de contacten.**
- **Het is wettelijk verplicht de apparatuur te aarden.**
- **Gebruik geen meervoudige adapters of verlengkabels.**
- **Nadat de oven is geïnstalleerd, dienen de elektrische onderdelen ontoegankelijk te zijn.**

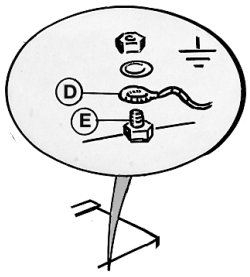
ELEKTRISCHE AANSLUITING

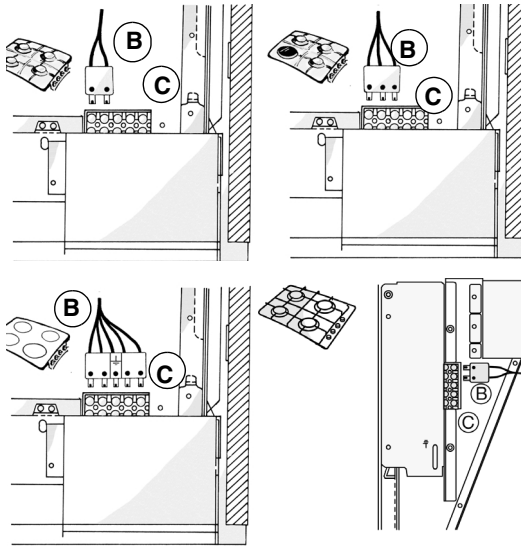
Zie de afzonderlijk bij de kookplaat geleverde instructies voor de installatie.

Elektrische aansluiting tussen verschillende modellen kookplaten en oven

Let op: De afbeeldingen komen overeen met het rechtergedeelte van de oven, van boven gezien, als u voor de ovendeur staat.

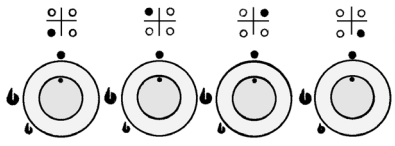
- Plaats klem “B” in de eerste openingen van aansluitblok “C”; begin aan de linkerkant (zoals wordt aangetoond).
- Sluit het geaarde snoer (D) van de kookplaat aan op de oven (E) zoals wordt afgebeeld.



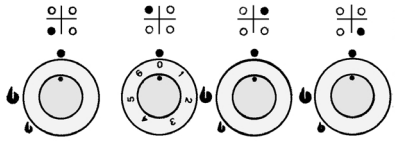


..

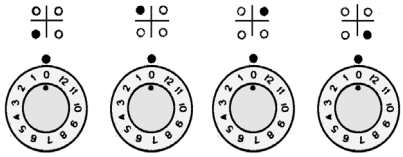
- **Monteer tenslotte de bijbehorende knoppen in het bedieningspaneel**



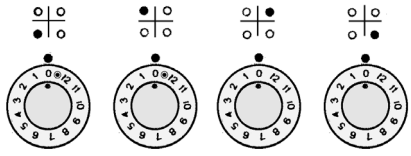
4 gasbranders kookplaat: positie van de knoppen aan de voorkant van de regelaars van de kookplaat



3 gasbranders/1 elektrische kookplaat: positie van de knoppen aan de voorkant van de regelaars van de kookplaat



Kookplaat van glazen keramiek: positie van de knoppen aan de voorkant van de regelaars van de kookplaat



Kookplaat van glazen keramiek (met twee dubbele kookzones): positie van de knoppen aan de voorkant van de regelaars van de kookplaat

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN

- Om optimaal gebruik te kunnen maken van uw nieuwe oven, de instructies voor de gebruiker grondig doorlezen en bij de hand houden voor toekomstige raadpleging.
- Verwijder de kartonnen onderdelen en de plastic folie die ter bescherming zijn aangebracht.
- Verwijder de accessoires uit de oven en verwarm de oven gedurende ongeveer een uur tegen 200°C om de geur van beschermend vet en isolatiemateriaal te verwijderen. Houd tijdens deze procedure het raam open.

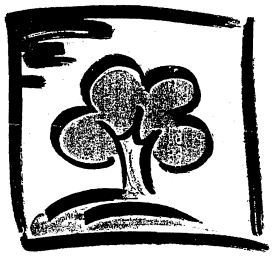
MILIEUTIPS

1. Verpakking

- De verpakking is vervaardigd van recyclebaar materiaal zoals wordt aangegeven door het symbool (♺).

2. Producten

- De apparatuur is vervaardigd van recyclebaar materiaal. Schaf de apparatuur af volgens de plaatselijk geldende regels. Knip de netsnoeren door zodat de apparatuur niet meer op de stroom kan worden aangesloten.



VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE WENKEN

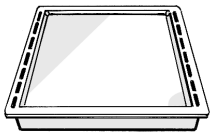
- Verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in werking is.
- Laat reparaties of aanpassingen alleen uitvoeren door een vakman.
- Verzeker dat de elektrische bedrading of andere elektrische apparatuur in de buurt van de oven niet in contact komt met hete onderdelen en niet vast komt te zitten tussen de deur van de oven
- Gebruik ovenwanten om schalen en andere accessoires uit de hete oven te verwijderen.
- **Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie.**
- Plaats geen brandbare voorwerpen in de oven - als de oven per ongeluk wordt aangezet, kan brand ontstaan.

Conformiteitsverklaring

- Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor het bereiden van voedsel. Iedere andere toepassing van de apparatuur (b.v. verwarmen van een ruimte) wordt beschouwd als incorrect gebruik en mogelijk gevaarlijk.
- De apparatuur is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
- De veiligheidsdoeleinden van de “EG-Laagspanningsrichtlijn” nr. 73/23.
- De beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn nr. 89/336/EG.
- De vereiste van EG-richtlijn 93/68.

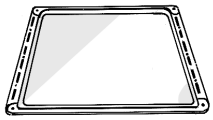
DE OVEN MET ACCESSOIRES

- De bijgeleverde accessoires zijn afhankelijk van het model (raadpleeg de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving).



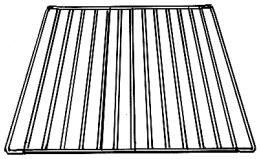
Opvangbak

De opvangbak is bedoeld om vet en voedseldeeltjes te verzamelen als het onder het rooster wordt geplaatst; het kan ook worden gebruikt als bakplaat om vlees, kip en vis met of zonder groenten te bereiden. Als de opvangbak onder het rooster wordt geplaatst, een beetje water toevoegen om vetspetters en rook te vermijden.



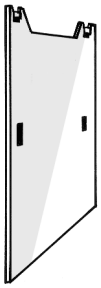
Bakplaat

Voor het bereiden van koekjes, schuimgebak en pizza's.



Rooster

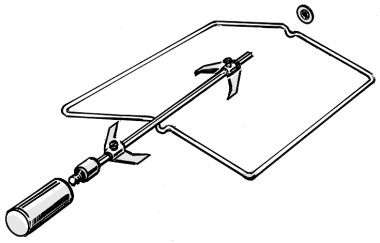
Het rooster kan worden gebruikt voor het grillen van voedsel of als ondersteuning van bakplaten, cakevormen en andere bereidingsschalen. Het rooster kan in iedere steun worden bevestigd.



Katalytische platen (afhankelijk van model)

De katalytische platen bevatten een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden aan de oven iedere keer te reinigen als zeer vet voedsel wordt bereid.

1. Om de oven te reinigen, verwarmen tot 200°C als deze leeg is en aan laten staan gedurende ongeveer een uur.
2. Daarna, als de oven is afgekoeld, met een vochtige spons voedselresten, indien nodig, verwijderen. Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen - dit kan de katalytische laag van email beschadigen.



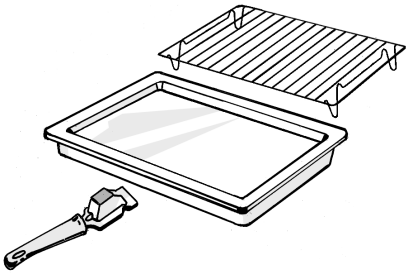
Spit (afhankelijk van model)

Gebruik de spit zoals wordt aangegeven in het bijbehorende hoofdstuk in de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving.

Grill-pannenset (afhanekelijk van model)

Het rooster kan op twee standen worden gezet. Op stand (1) is het rooster 1 cm dichter bij het verwarmingselement dan op stand (2).

.



KOOKTABEL

N.B: De ovenfuncties zijn afhankelijk van het model: raadpleeg de afzonderlijke bijgeleverde productbeschrijving.

Voedsel	Statische functie			Functie van de ventilator			Pastijen		
	Temp.°C	Steun-hoogte vanaf bene-den	Berei-dings-tijd (Min.)	Temp.°C	Steun-hoogte vanaf bene-den	Berei-dings-tijd (Min.)	Temp.°C	Steun-hoogte vanaf bene-den	Berei-dings-tijd (Min.)
Vlees									
Lamsvlees (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Geitenvlees (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Schapenvlees (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Kalfsvlees (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Rundvlees (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Varkensvlees (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Konijn (1,5 kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Kip (1 kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Kalkoen (3 kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Gans (2 kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
Eend (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
Vis (~ 1 kg)									
Schelvis	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Baars	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Zalm	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Tonijn	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Forel	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
Visfilets (1 kg)									
Zwaardvis	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Tonijn	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Zalm	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Kabeljauw	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Visfilet	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
Groenten									
Gevulde paprika's	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Gevulde tomaten	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Gebakken aardappelen	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Gegratineerd	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
Desserts etc.									
Cake	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Cake met vulling (fruit - kaas)	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Taart	180	2	40-50	160	3	45-55	170	2	40-50
Appelstrudel	200	2	45-55	190	3	45-50	180	2	45-55
Koekjes	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Soesjes	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Pastei	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Brood	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Vol-au-vent	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Soufflé	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

N.B.: De aangegeven bereidingstijden en temperaturen zijn bedoeld als richtlijn. De ovenfuncties zijn afhankelijk van het model. Raadpleeg de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving.

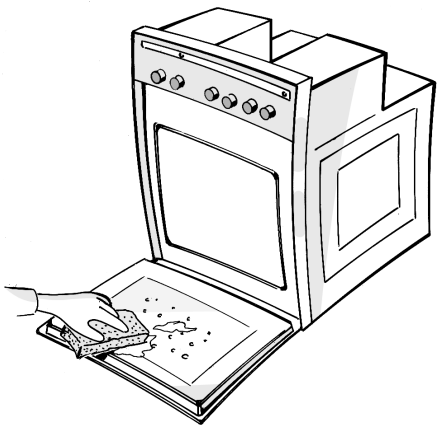
KOOKTABEL

Voedsel	Grill			Grill - Ventilator		
	Temp. °C	Steun-hoogte vanaf beneden	Bereidings-tijd (Min.)	Temp. °C	Steun-hoogte vanaf beneden	Bereidings-tijd (Min.)
Lendestuk	250	4	20-30	225	3	30-40
Kalfslapjes	250	4	15-20	225	3	20-40
Worstjes	250	4	20-30	225	3	30-40
Varkenskarbonade	250	4	20-30	225	3	30-40
Vis	225	4	15-25	220	3	20-30
Kippenbouten	225	4	15-25	200	3	25-35
Kebab	225	4	20-30	200	3	35-45
Magere varkensribbetjes	225	4	30-40	200	3	40-50
Halve kip	225	3	35-45	200	3	40-50
Hele kip	-	-	-	200	3	60-70
Braadstuk (varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees) (~ 1kg)	-	-	-	175	2	90-100
Eend	-	-	-	180	2	90-120
Lamspootjes	-	-	-	200	2	80-90
Rosbief	-	-	-	200	2	50-60

N.B.: De aangegeven bereidingstijden en temperaturen zijn bedoeld als richtlijn. De ovenfuncties zijn afhankelijk van het model. Raadpleeg de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving.

DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN

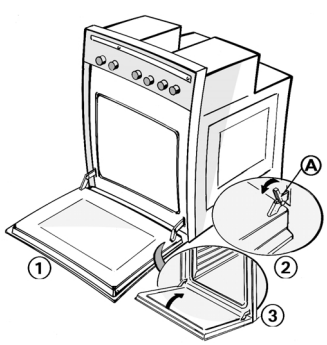
- Als u klaar bent met het bereiden van het voedsel, de oven laten afkoelen en vervolgens reinigen om te voorkomen dat aangekoekt voedsel verder inbakt.
- Als voedselresten vastzitten, een ovenreiniger gebruiken en de instructies op de verpakking opvolgen.
- Reinig de buitenkant van de oven met een spons en warm water.
- **Gebruik geen schuurmiddelen of pannensponsjes**
- Gebruik een vloeibaar reinigingsmiddel om het venster van de ovendeur te reinigen.
- Reinig de accessoires in de afwasmachine of met de hand met een ovenreiniger.
- Nadat de oven langere tijd is gebruikt voor verschillende gerechten (vooral voedsel met een hoog watergehalte zoals pizza's, gevulde groenten etc.) kan er condens ontstaan op de deurverzegeling. Als de oven is afgekoeld, eventueel condens verwijderen met een doek of spons



DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN

De ovendeur verwijderen (voor reiniging)

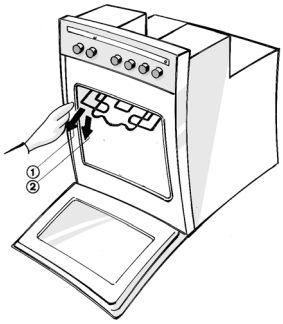
1. Open de ovendeur.
2. Duw de scharniervergrendeling (**A**) naar voren.
3. Til de vergrendelingen omhoog totdat ze loskomen en verwijder de deur.
4. **Waarschuwing: Let erop dat u tijdens het reinigen van de oven niet de steunen van de scharniervergrendelingen losmaakt.**
5. Voer de stappen in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen.



Het verwarmingselement verwijderen om de bovenkant in de oven te reinigen (afhankelijk van het model)

- Reinig de oven pas als deze is afgekoeld.

1. Om de bovenkant in de oven te reinigen, het verwarmingselement uittrekken en zo ver mogelijk naar beneden brengen.
2. Reinig de bovenkant in de oven en plaats het verwarmingselement terug.

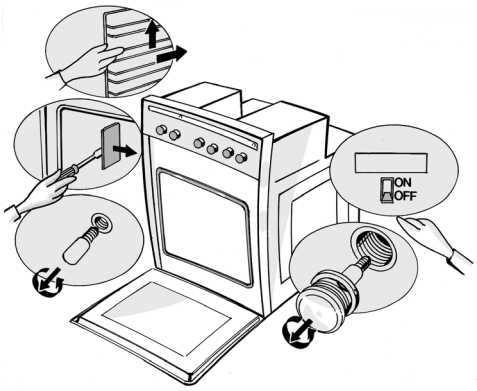


Het ovenlampje vervangen

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Draai het beschermkapje van het lampje af.
3. Vervang het lampje (zie N.B.).
4. Plaats het beschermkapje terug.
5. Steek de stekker weer in het stopcontact.

Het lampje aan de zijkant vervangen (afhankelijk van het model)

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het rooster aan de linkerzijkant.
3. Gebruik een schroevendraaier om het beschermkapje van het lampje af te wippen.
4. Vervang het lampje (zie N.B.).
5. Plaats het beschermkapje terug en duw het tegen de ovenwand totdat het vastklikt.
6. Plaats het zijrooster terug.
7. Steek de stekker weer in het stopcontact.



N.B: Gebruik alleen lampjes van 25 Watt 230 V, type E-14, T300 °C; verkrijgbaar bij de klantenservice.

HET VERHELPEN VAN STORINGEN

Oven verwarmt niet

- Schakel de oven uit en vervolgens weer in om te bekijken of dit het probleem oplost.
- Controleer of er sprake is van een stroomstoring.
- Staat de keuzeknop van de oven op “0”, ?
- Controleer of de temperatuur en de functie zijn ingesteld.
- Als het elektronische display van de programmeerknop de mededeling “OFF” weergeeft, op een willekeurige toets drukken (afhankelijk van model) om de oven te herstellen en de klok instellen.
- Controleer of de mechanische programmeerknop (afhankelijk van het model) is ingesteld op .

KLANTENSERVICE

Alvorens contact op te nemen met de klantenservice:

1. Probeer of u het probleem zelf kunt verhelpen (zie “Verhelpen van storingen”).
2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te bekijken of de storing nog steeds optreedt.

Indien de storing niet is verholpen, contact opnemen met de klantenservice.

Houd de volgende informatie bij de hand:

- een korte omschrijving van de storing
- het type en het model
- het servicenummer (nummer achter het woord Service op het typeplaatje) bevindt zich aan de rechterkant van de opening in de oven (zichtbaar als de deur open is). De servicenummers staan ook vermeld in het garantieboekje.
- uw adres en telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000